デロンギ

コンビコーヒーメーカー

取扱説明書

型番 BCO261N-W

家庭用

エスプレッソ

カプチーノ

ドリップコーヒー

MADE IN CHINA

この度は、デロンギコンビコーヒーメーカーBCO261N-Wをお求めいただきまして、誠にありがとうございました。製品を正しく安全にお使いいただくため、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。また、お読みになった後も、保証書と共に大切に保管してください。

BCO261N-Wの特長

エスプレッソ、カプチーノ、ドリップの3WAY

1. エスプレッソ&カプチーノ

- 業務用と同じポンプ式です。
- カフェ・ポッドとエスプレッソ粉の両用、専用ホルダー付きです。
- 新開発ミルクフロスターで簡単に泡立ちミルクができます。
- エスプレッソとドリップコーヒーが同時に抽出できます。

2. ドリップコーヒー

- 23.8金コーティングのゴールドフィルター付。
  コーヒー本来の味と香りをお楽しみいただけます。
- 最大10杯までのドリップコーヒーを淹れることができます。
- 濃度調節機能付。

もくじ

安全上の注意

1.ご使用の前に、必ずこの「安全上の注意」を最後までお読みください。

2.ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。

3.注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の2つに分け、明示しています。

 警告 **この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。**

 注意 **この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示しています。**

4.各注意事項には、「注意」「禁止」「強制または指示」を促す絵表示が付いています。

：発火注意 **：感電注意** **：高温注意** **：禁止行為**

：分解禁止 **：強制／指示** **：プラグをコンセントから抜く**

電源について

 警告

・電源は、「**15A 125V**」と記されている家庭用の**壁面のコンセント**から**直接**とってください。

 注意

・電源は、家庭用**交流100V／50/60Hz**をご使用ください。
・使用中にブレーカー（分電盤内の配線遮断器）が落ちる場合は、お近くの電力会社にご相談ください。

コンセントについて

 警告

・コンセントは、**本製品だけ（単独）で**使用してください。なお、差し込み口が二つあるコンセントの場合は、**片方の差し込み口を空のままで**ご使用ください。
・延長コードやタップ、ソケットなどは、使用しないでください。タコ足配線も、絶対にお止めください。

 注意

・差し込み口のゆるいコンセントは、使用しないでください。お近くの電気店に修理をご依頼ください。

プラグについて

 警告

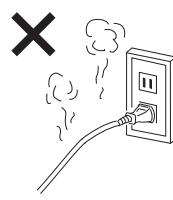
・濡れた手で、プラグの抜き差しをしないでください。

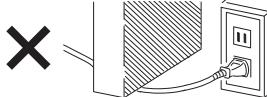
 注意

・プラグを抜くときは、**電源コードを持たず、必ずプラグ部分を持って**抜いてください。
・プラグは、**根元まで**しっかりと差し込んでください。

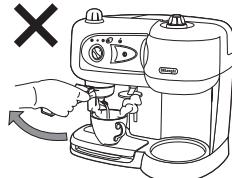
電源コードについて

警告

・**電源コードまたはプラグが破損した場合**は、直ちに使用を中止して、お求めの販売店または**弊社サービスセンター（裏表紙参照）**に、**電源コードまたはプラグの交換**を依頼してください。
・使用中に電源コードまたはプラグが**異常に熱くなる場合**は、直ちに使用を中止して、お求めの販売店または弊社サービスセンターにご相談ください。

注意

・電源コードまたはプラグは、無理に曲げたり、物をのせたり、傷を付けたりしないように、**大切に扱ってください。**

使用上の注意：お湯や蒸気について

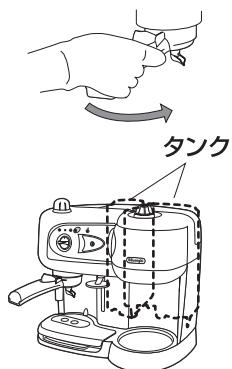
警告

・給湯口やミルクフロスターから出てくる**お湯や蒸気は高温です**ので、**ヤケドにご注意ください。**
・**エスプレッソ抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。**

注意

・給湯口やフィルター、フィルターホルダーの金属部分、ミルクフロスターは、**使用中および使用後しばらくは熱い**ので、**触れないでください。**

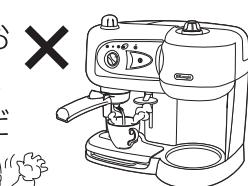
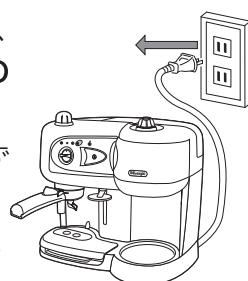
使用上の注意

警告

・フィルターホルダーを給湯口に取り付ける際は、**正しく、しっかりと**固定してください。
・電源スイッチを入れる前に、必ず**スチームノブが閉じていること**を確認してください。
・使用中は給水タンク内の水量をチェックし、**空だき**に注意してください。
　※使用中、給水タンクに水を補充する場合は、一旦、ダイヤルを**〇（電源OFF）**まで戻し、スチームノブを閉じてください。
・**万一、異常が発生した場合は、直ちに電源を切り、スチームノブを閉じ、プラグをコンセントから抜いてください。**

注意

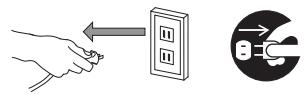
・本製品は、エスプレッソの抽出、給湯、蒸気による泡立て／加熱、ドリップコーヒーの抽出など、家事専用ですので、**屋外や他の用途で使用しない**でください。
・**使用しないときは**、スチームノブを閉じて、電源を切り、必ず**プラグをコンセントから抜いてください。**
・水がかかったり、湿気の多い場所でのご使用は、お止めください。

・給水タンクの**最大水量（MAX表示）を超えない**でください。
・**使用中はその場を離れないでください。**また、近くに小さなお子様やペット（犬や猫など）がいる時は、特に注意してください。
・他製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しないでください。故障や事故の原因になります。

次のページに続きます。

安全上の注意（続き）

お手入れについて

警告

・お手入れをする前に、必ず**プラグをコンセントから抜き、**本体や各部が**冷えてから**、行ってください。

注意

・本体および電源コードまたはプラグは、水に浸けたり、水洗いしないでください。
・シンナーやベンジン、クレンザー、金だわしなどは、使用しないでください。
・ご自分で**分解したり、修理／改造をしない**でください。
・牛乳の過熱／泡立てなどで**ミルクフロスターを使用した後は、必ずお手入れをしてください。**

仕様

項目		内容
製品名称		デロンギコンビコーヒーメーカー
型式番号		BCO261N-W
定格	電圧／周波数	AC100V／50/60Hz
	消費電力	1500W（エスプレッソ部:700W／ドリップ部:800W）
外形寸法／質量		幅375×奥行260×高さ350㎜／4.7kg（本体のみ）
給水タンク容量		最大水量:エスプレッソ 1.25L／ドリップ 1.35L

項目		内容
電源コードの長さ		2.0m
材質	本体	ポリプロピレン樹脂／ABS樹脂
	給水タンク	ポリプロピレン樹脂
	ボイラー	ステンレス

付属品

エスプレッソ

《カフェ・ポッド抽出用》

カフェ・ポッド専用フィルター

カフェ・ポッド用フィルターホルダー

- ゴムパッキン：保護用グリースを事前に洗い流してください。※グリースは、人体に影響のあるものではありません。
- フレーム（バネ式）
- 抽出穴（1ヶ所）
- 柄
- アダプター

アダプター
抽出穴に取り付けることで、エスプレッソ抽出の勢いを弱め、よりきめの細かいクレマがつくれます。
アダプターを取り付けないと、抽出されたエスプレッソの中に大きな泡ができ、きれいなクレマをつくることができませんので、必ず取り付けてください。

《エスプレッソ粉抽出用》

1杯用フィルター（エスプレッソ粉専用）

2杯用フィルター（エスプレッソ粉専用）

エスプレッソ粉用フィルターホルダー

①フィルターホルダーのツメの部分に、アダプターの溝を合わせてアダプターを差し込んでください。

②アダプターが止まるまで回転させてください。

ドリップコーヒー

ゴールドフィルター

ガラスジャグ

計量スプーン
1杯分のコーヒー粉は
計量スプーン小山盛り=約8〜10g
が目安。

同梱品：
「カフェ・ポッドプレゼント」申込ハガキ

各部の名称とはたらき

エスプレッソ用給水タンク
MAX表示（最大量:1.25L）
ドリップコーヒー用給水タンク
MAX表示（最大量:1.35L）（=10杯）
給水バルブ
ふた
操作パネル
（下段参照）
ゴールドフィルター
（スイス エルフォ社製）
スチームノブ
開けるとスチーム管／ミルクフロスターから熱湯または蒸気が出ます。
開ける:反時計回り（+方向に回す）
閉じる:時計回り（−方向に回す）
ドリップ用フィルターホルダー
濃度調整ノズル（フレーバーサーバー）
・フィルターホルダーにセットして濃度調整レバーを操作することで、少量の熱湯を直接抽出口に誘導します。
・サーバーにあいている穴が、抽出されたコーヒーを素早く取り出すため、香りを逃がしません。
給湯口
ミルクフロスター
（手前に引き出す）
プレッサー
（取外し不可）
エスプレッソ用給水タンク水位窓
ドリップコーヒー濃度調節レバー
（P.16参照）
フロート
赤いフロートがあがってきたらトレイの水を捨てて下さい。
保温プレート
カップ受け（取外し可）
中央の穴2つは、フィルターホルダー（抽出穴）からエスプレッソが落ちてくる位置の目安。
ガラスジャグ（ふた付）
※直火にかけないでください。
電源コード
トレイ（取外し可）
プラグ
〈操作パネル〉
予熱ポジション／予熱ランプ
予熱ポジションにダイヤルを合わせるとランプが点灯し、ボイラーの加熱が始まる。
OKランプ
熱湯および蒸気が適温になると点灯する。
電源OFF
このポジションにダイヤルを合わせると電源が切れる。
OK
ドリップコーヒーランプ
ドリップコーヒー抽出スイッチを押すと点灯する。
スチームポジション／スチームランプ
このポジションにダイヤルを合わせるとランプおよび予熱ランプが点灯し、スチームノブを開くとミルクフロスターから蒸気が出る。
ドリップコーヒー抽出スイッチ
押すと給湯を開始し、ドリップコーヒーを抽出する。
ダイヤル
左右に回して、操作を選択をする。
エスプレッソ抽出ポジション
エスプレッソ抽出用のポジション。
このポジションにダイヤルを合わせると、給湯口から高圧力で熱湯が噴き出る。
※このポジションにダイヤルを合わせてスチームノブを開けると、ミルクフロスターから熱湯が出る。

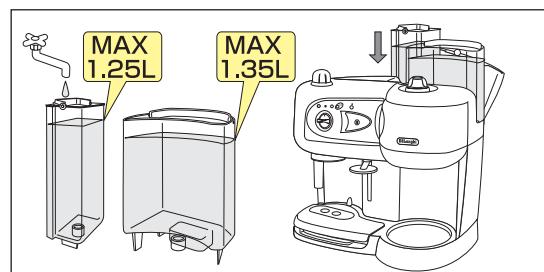
内部洗浄

初めて本製品をご使用される際は、事前に、付属品および本体内部（ボイラーや給湯管、スチーム管）の洗浄を行ってください。
※付属品の洗浄は、P.19～20「お手入れのしかた」を参照してください。

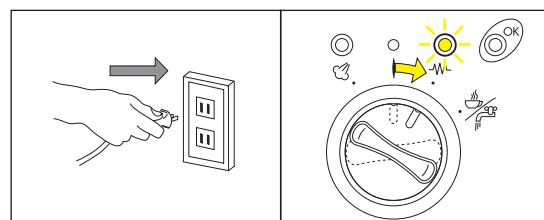
〈ご使用前に、以下の点をご確認ください〉

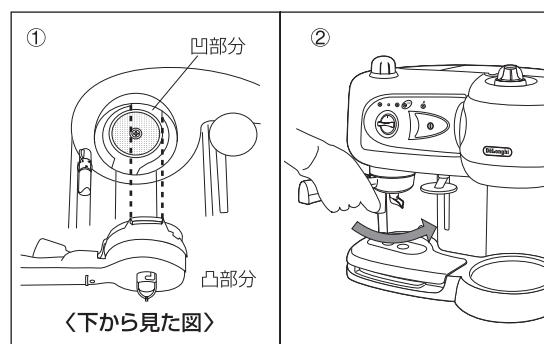
Ⓐスチームノブを右（時計回り）に回して閉じます。
Ⓑ本体から、給水タンク（エスプレッソ用とドリップ用）を取り外します。
Ⓒダイヤルが ○（**電源OFF**）になっていることを確認します。
Ⓓプラグは、まだコンセントに差し込まないでください。

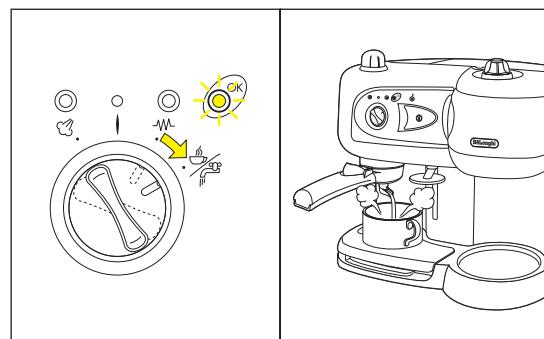
1 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

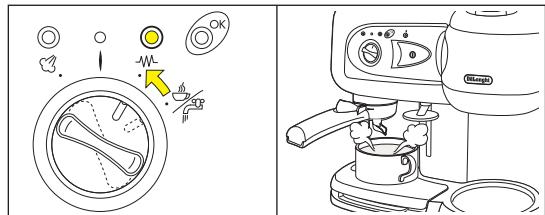
エスプレッソ用とドリップ用の給水タンクのMAX表示まで**澄んだ水道水**を入れ、本体に戻してふたをします。
この時、給水タンクの底にある**給水バルブ**が開くように、給水タンクを**軽く押し下げて**ください。
※給水タンクに水の入っていない状態でのご使用はできません。

エスプレッソメーカー部分

2 プラグを壁面のコンセントに差し込み、ダイヤルを〜に合わせる

プラグを**壁面のコンセント**に**直に**差し込み、**ダイヤル**を 〜（**予熱**）に合わせます。**予熱ランプ**が点灯し、ボイラーの加熱が始まります。

3 空のフィルターをフィルターホルダーにセットし、給湯口に取り付ける

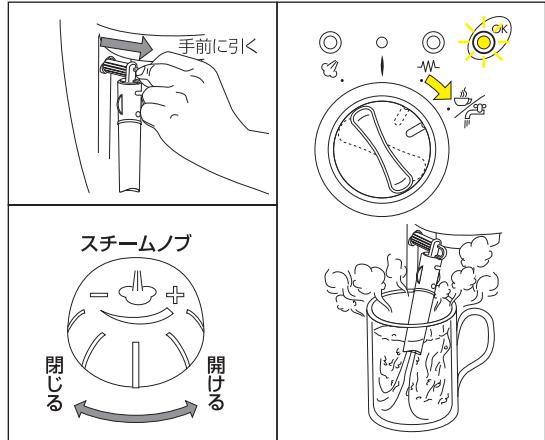
（ここではカフェポッド用フィルターホルダーで図解します。）
空の**フィルター**を、フィルターホルダーにセットします。フィルターホルダーの**凸部分**が給湯口の**凹部分**に合うように、**柄を左側にして**下から押し込み（①）、そのまま、**柄をできる限り右に回して**（②）固定します。外す場合は、柄を左に戻します。取り付け後、フィルターホルダー**抽出穴**の下に、排出用（熱湯）の大きめのカップを置いてください。

4 OKランプ点灯後、ダイヤルを☕に合わせる

OKランプ点灯後に**ダイヤル**を ☕（**エスプレッソ抽出**）まで回すと、抽出穴から熱湯が出てきます。
※カップにたまったお湯は、トレイに排水しないでください。トレイは浅いので溢れます。

5 ダイヤルを戻し給湯を停止する

容器の八分目までお湯が入ったら、ダイヤルを （予熱） まで戻し、給湯を止めます。容器を空にして元に戻します。

ミルクフロスター部分

6 スチームノブを開け、同時にダイヤルを に合わせる

OKランプ点灯後、ミルクフロスターを引き出しカップをミルクフロスターの下に置きます。スチームノブをゆっくりと**開け（反時計回り）直ちにダイヤルを（エスプレッソ抽出）**に合わせます。
ミルクフロスターの先から熱湯が出てきます。
カップの八分目までたまったら、**ダイヤルを （予熱） に戻し、スチームノブを閉じて（時計回り）給湯を止めます。**

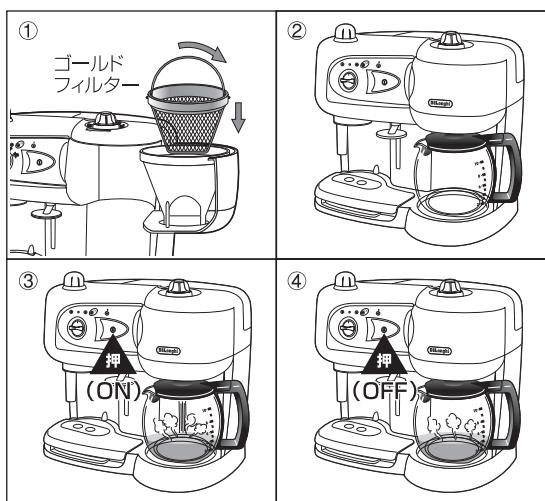
カップを外すときは、必ず熱湯の出が止まった後にしてください。

7 手順 4 5 6 を、5～6回繰り返す

タンクの水量を確認しながら、上記の手順 4 5 6 を交互に5～6回繰り返します。
ご注意：途中でタンクの水が無くなった場合は、ダイヤルを○（電源OFF）まで戻し、スチームノブを閉じてから、水を補充してください。

フィルターホルダーとスチーム管は、洗浄中および洗浄後しばらくは熱いので、触れないでください。

ドリップコーヒー部分

8 ゴールドフィルターをセットし、ドリップコーヒー抽出スイッチを押す

①フィルターホルダーを開けて、付属のゴールドフィルターをセットします。
②フィルターホルダーを元に戻して、ふたをしたガラスジャグを保温プレートに置きます。
③ドリップコーヒー抽出スイッチを押し、電源を入れます。この時、ドリップコーヒーランプが点灯します。
④熱湯がガラスジャグの10の目盛りまでたまったら、ドリップコーヒー抽出スイッチを押し電源を切ります。（ドリップコーヒーランプが消えます。）

＊ 洗浄後は・・・・

ダイヤルを○（**電源OFF**）まで戻し、必ずプラグをコンセントから抜いてください。
フィルター／フィルターホルダーは**冷えてから**取り外し、乾かしてください。

エスプレッソの抽出（I）：カフェ・ポッドを使う

厳選された豆をエスプレッソ用に深焙り／細挽きしたコーヒー粉を圧縮パックした「カフェ・ポッド」をご利用になれば、手早く簡単にエスプレッソを味わうことができます。

ご用意ください

カフェ・ポッドは・・・・

※1コ（1杯分）しかセットできません。ご使用（抽出）は1回限りです。

水は・・・・

新鮮で澄んだ水道水や、**軟水**（日本の硬度:90mg/L以下）のミネラルウォーターが適しています。
※硬水を使用するとカルキ分が詰まり故障の原因になります。

カップは・・・・

エスプレッソ用のカップには約60〜80mLの容量で、**肉厚のもの**をお選びください。

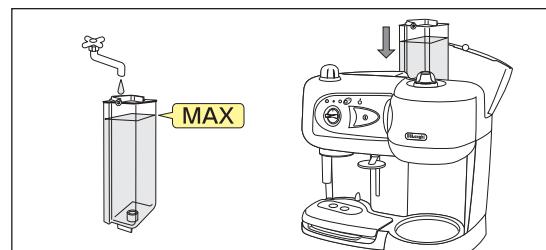
フィルターホルダーは・・・・

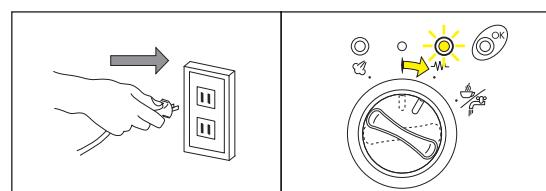
カフェ・ポッド用のフィルターおよびフィルターホルダーを使います。

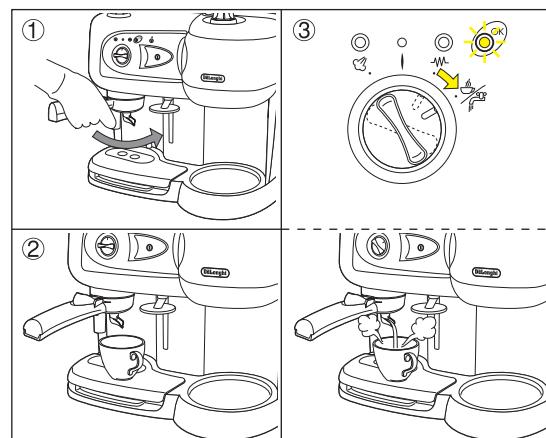
ご使用前に、以下の点をご確認ください

Ⓐスチームノブを右（時計回り）に回して閉じます。
Ⓑ本体から、給水タンクを取り外します。
Ⓒダイヤルが ○（**電源OFF**）になっていることを確認します。
Ⓓプラグは、まだコンセントに差し込まないでください。

1 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

エスプレッソ用給水タンクのMAX表示（=最大量:約1.25L）まで**澄んだ水道水**もしくは**軟水のミネラルウォーター**を入れ、本体に戻してふたをします。
この時、給水タンクの底にある**給水バルブ**が開くように、給水タンクを**軽く押し下げて**ください。

2 プラグを壁面のコンセントに差し込み、ダイヤルを -W- に合わせる

プラグを**壁面のコンセント**に**直に**差し込み、**ダイヤル**を**-W-（予熱）**に合わせます。**予熱ランプ**が点灯し、ボイラーの加熱が始まります。

3 フィルターとカップの湯煎をする
（P.5「内部洗浄」の手順3〜5を参照）

①**カフェ・ポッド用フィルター**を**フィルターホルダー**にセットし、給湯口にしっかりと取り付けます。（P.19参照）
②フィルターホルダーの**抽出穴**（2つ）の真下に、使用するカップを置きます。
③**OKランプ点灯後**、**ダイヤル**を ☕/⛲ **（エスプレッソ抽出）**まで回します。抽出穴（2つ）から熱湯が落ちてきますので、カップの八分目まで入ったら、ダイヤルを戻し、給湯を停止します。

4 給湯口からフィルターホルダーを外す

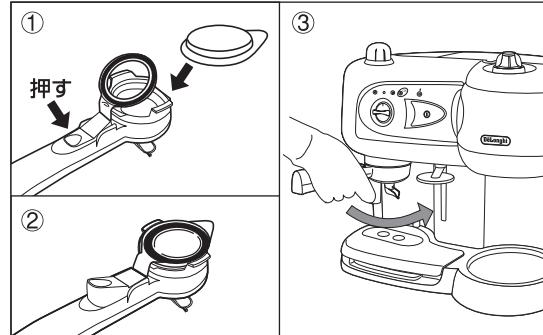
フィルターおよび金属部分は熱くなっていますので、触れないでください。また、フィルターホルダー内にお湯が残っている場合がありますので、ご注意ください。残っているお湯は柔らかい布巾などでふきとってください。

5 カフェ・ポッドをフィルターホルダーにセットし、再び給湯口に取り付ける

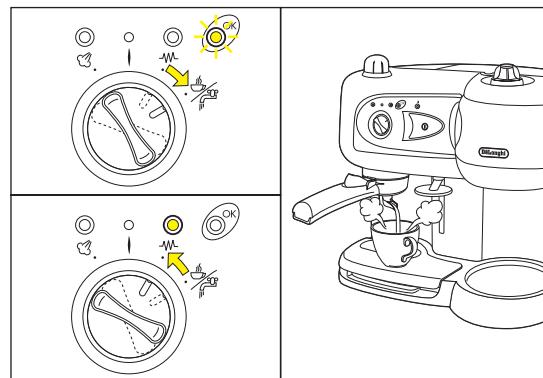
①フィルターホルダーの柄にあるボタンを押してフレームを起こします。

②フィルターの上にカフェ・ポッドの**端が柄の反対に向く様に**セットします。

③フィルターホルダーを給湯口にしっかりと取り付け、先ほど湯煎したカップを空にして下に置きます。

※カフェ・ポッドは、1コ（1杯分）しかセットできません。また、ご使用（抽出）は1回限りです。

6 OKランプ点灯後、ダイヤルを（エスプレッソ抽出）まで回す

OKランプ点灯後、ダイヤルを（エスプレッソ抽出）まで回します。**エスプレッソの抽出**が始まり、フィルターホルダー抽出穴（2つ）からエスプレッソが出てきます。カップに**半分ほど（約30cc）入ったら**、ダイヤルを**（予熱）**に戻し、エスプレッソの抽出を停止します。

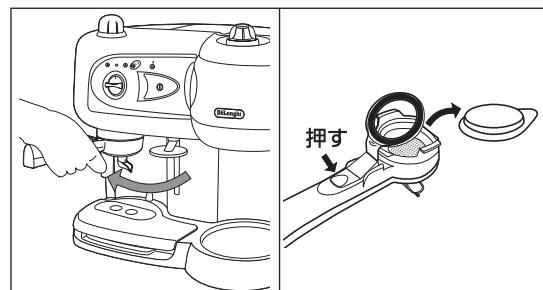
※カフェ・ポッドを使用しての2杯同時抽出はできません。

エスプレッソ1杯分を抽出するときの基準値	・エスプレッソの抽出量＝約30cc ・30cc抽出に要する時間（抽出時間）＝約20秒

高温注意

抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。給湯口から熱湯が噴き出し、ヤケドをする危険があります。

7 給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのカフェ・ポッドを取り出す

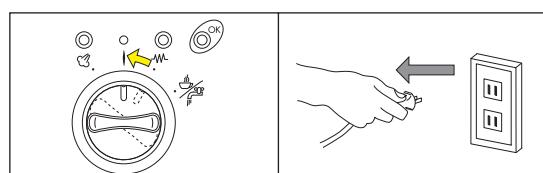
エスプレッソ抽出後、給湯口からフィルターホルダーを外し、フレームを起こして抽出済みのカフェ・ポッドを取り出します。この時、紙の縁をつまんでください。

※抽出直後のフィルターやフィルターホルダーの金属部、お湯を含んだカフェ・ポッドは熱いので、触らないでください。

続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順3～7を繰り返してください。

注意点

・一度抽出したカフェ・ポッドは再び使用できません。毎回、新しいカフェ・ポッドをご使用ください。
・給水タンクの水量を調べ、水を補充する場合は、必ず電源を切ってください。

＊停止する

ダイヤルを**○（電源OFF）**まで戻し、プラグをコンセントから抜きます。（スチームノブも閉じる）
給水タンクを本体から取り外し、残水を捨ててください。

エスプレッソの抽出（II）：エスプレッソ粉を使う

本格的なエスプレッソを作る／抽出するために、それに適した**エスプレッソ粉（挽き具合）**と**水**、そして風味や温度を保つための**カップ**をご用意ください。

〈ご用意ください〉

エスプレッソ粉は‥

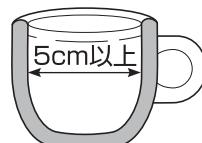
“**エスプレッソマシーン用**”と表記された**極細挽き**の粉が最適です。

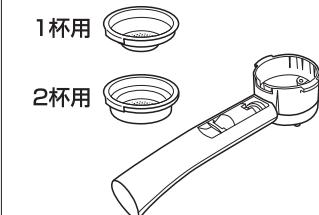
※**ドリップおよびモカ用の粉は、挽き具合が粗いので、不向きです。**

水は‥‥

新鮮で澄んだ水道水や、**軟水**（日本の硬度:90mg/L以下）のミネラルウォーターが適しています。

※硬水を使用するとカルキ分が詰まり故障の原因になります。

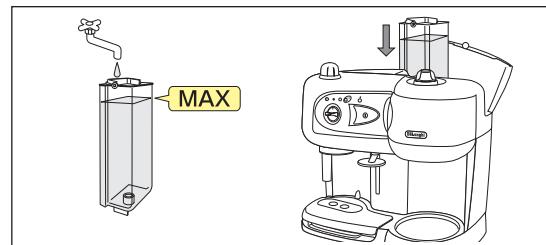
カップは‥‥

エスプレッソ用のカップには約60～80mLの容量で、**肉厚のもの**をお選びください。

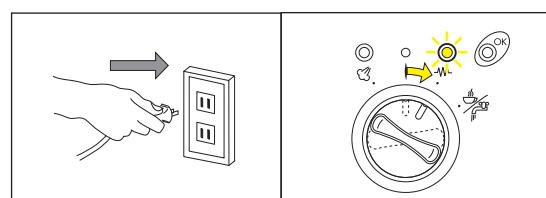
フィルターホルダーは‥‥

エスプレッソ粉用のフィルター（2種）とフィルターホルダーを使います。

〈ご使用前に、以下の点をご確認ください〉

Ⓐスチームノブを右（時計回り）に回して閉じます。
Ⓑ本体から、給水タンクを取り外します。
Ⓒダイヤルが○（**電源OFF**）になっていることを確認します。
Ⓓプラグは、まだコンセントに差し込まないでください。

1 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

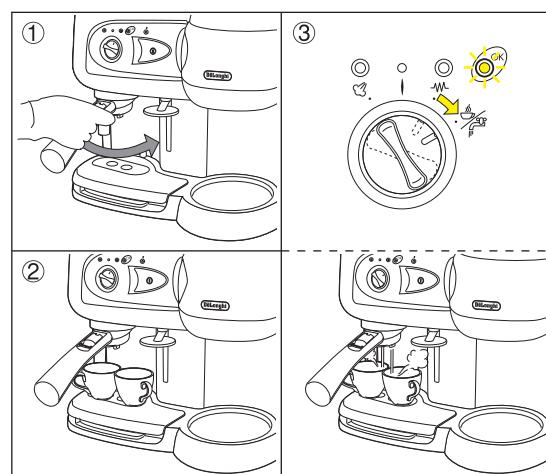
エスプレッソ用給水タンクのMAX表示（＝最大量:約1.25L）まで**澄んだ水道水**もしくは**軟水のミネラルウォーター**を入れ、本体に戻してふたをします。
この時、給水タンクの底にある**給水バルブ**が開くように、給水タンクを**軽く押し下げて**ください。

2 プラグを壁面のコンセントに差し込み、ダイヤルを-W-に合わせる

プラグを**壁面のコンセント**に**直に**差し込み、**ダイヤル**を-W-**（予熱）**に合わせます。**予熱ランプ**が点灯し、ボイラーの加熱が始まります。

3 フィルターとカップの湯煎をする

（P.5「内部洗浄」の手順3～5を参照）

①1杯用又は2杯用の**エスプレッソ粉用フィルター**を**フィルターホルダー**にセットし、給湯口にしっかりと取り付けます。
②フィルターホルダーの**抽出穴**（2つ）の下に、使用するカップ（2杯分を抽出する場合は2コ）を置きます。
③**OKランプ点灯後、ダイヤル**を☕/🚿**（エスプレッソ抽出）**まで回します。抽出穴（2つ）から熱湯が出てきますので、カップの八分目まで入ったら、ダイヤルを戻し、給湯を停止します。

※右図は、2杯どりのときを示しています。

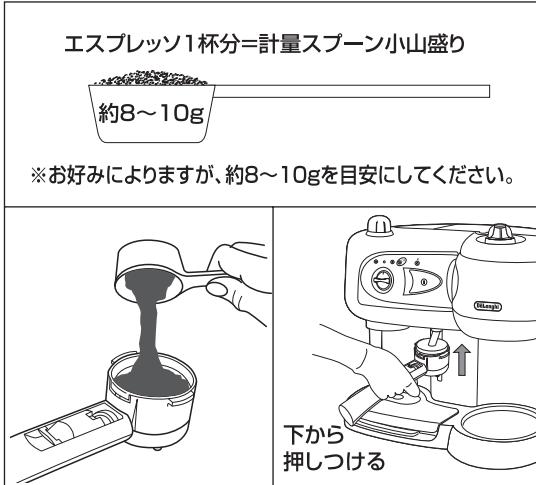
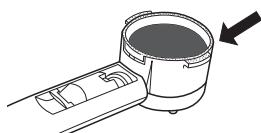
※**「2杯用フィルター」を使い、1度に2杯（2カップ）分を抽出した方がより美味しいエスプレッソができますので、お試しください。**

4 給湯口からフィルターホルダーを外す

フィルターおよび金属部分は熱くなっていますので、触れないでください。また、フィルターホルダー内にお湯が残っている場合がありますので、ご注意ください。残っているお湯は柔らかい布巾などでふきとってください。

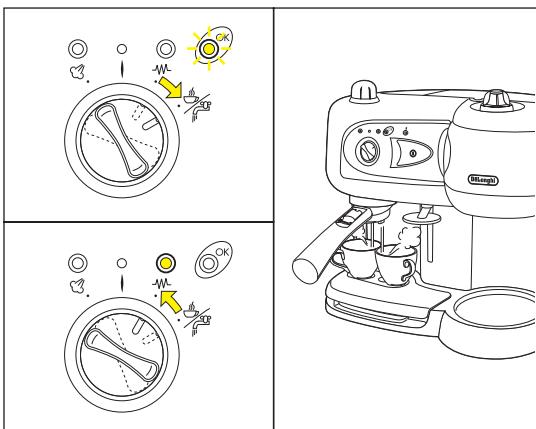
5 フィルターにエスプレッソ粉を詰め、ホルダーを給湯口に取り付ける

フィルターに、付属の計量スプーンを使って、適量（★）のエスプレッソ粉を入れます。次に、給湯口の隣にある**プレッサー**で、エスプレッソ粉を**平らに押し詰めて**ください。
フィルターホルダーを給湯口に取り付け、湯煎したカップをフィルターホルダー抽出穴の下に置きます。

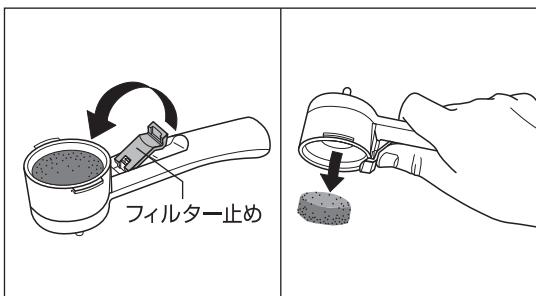
★ 1杯用:計量スプーン小山盛り1杯　（約8～10g）
2杯用:計量スプーンすりきり2杯弱（約13～14g）

※フィルターの縁に付いたエスプレッソ粉は、必ず払い落としてください。

6 OKランプ点灯後、ダイヤルを（エスプレッソ抽出）まで回す

OKランプ点灯後、ダイヤルを（エスプレッソ抽出）まで回します。**エスプレッソの抽出**が始まり、フィルターホルダー抽出穴（2つ）からエスプレッソが出てきます。カップに**半分ほど（約30cc）入ったら**、ダイヤルを**（予熱）**に戻し、エスプレッソの抽出を停止します。

エスプレッソ1杯分を抽出するときの基準値
・エスプレッソの抽出量=約30cc
・30cc抽出に要する時間（抽出時間）=約20秒

高温注意　抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。給湯口から熱湯が噴き出し、ヤケドをする危険があります。

7 給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのエスプレッソ粉を捨てる

エスプレッソ抽出後、給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのエスプレッソ粉を捨てます。このとき、柄からフィルター止めを起こし、フィルターを押さえてください。
※抽出直後のフィルターやフィルターホルダーの金属部、お湯を含んだエスプレッソ粉は熱いので、触らないでください。

続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順3～7を繰り返してください。

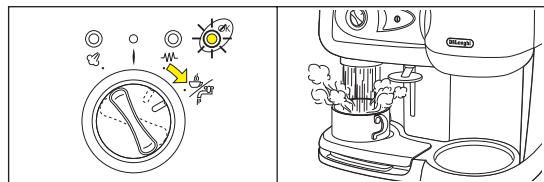
注意点
・一度抽出したエスプレッソ粉は使用せず、毎回、新しいエスプレッソ粉をご使用ください。
・給水タンクの水量を調べ、水を補充する場合は、必ず電源を切ってください。

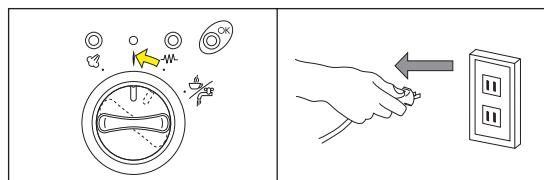
次のページに続きます。→

エスプレッソの抽出（II）：エスプレッソ粉を使う（続き）

お手入れをする

8 給湯口の洗浄（※一日の最後の抽出後に行います）

フィルターホルダーを外した後、給湯口の下に広口の容器（耐熱性）を置き、ダイヤルを**（エスプレッソ抽出）**まで回します。
洗浄後は、ダイヤルを戻します。

＊停止する

ダイヤルを ○**（電源OFF）**まで戻し、プラグをコンセントから抜きます。（スチームノブも閉じる）
給水タンクを本体から取り出し、残水を捨ててください。

エスプレッソ抽出の基本（コーヒー粉を使う場合）

お好みのエスプレッソを抽出するには、先ず、基本（標準）的な抽出方法をマスターしてください。
30ccのエスプレッソを約20秒で抽出するよう豆の挽き具合、粉の詰め具合、粉の量を微調整します。

【エスプレッソ1杯分を抽出するための各基準値】

抽出量：約30cc　　**抽出時間：約20秒**

★1度にエスプレッソ2杯（2カップ）分を抽出する場合は、粉の量を約13～14g（目安）にしてください。
★「2杯用フィルター」を使い、1度に2杯（2カップ）分を抽出した方がより美味しいエスプレッソができますので、お試しください。

おいしいエスプレッソの条件

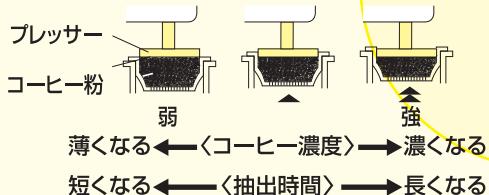
豆の挽き具合

エスプレッソ粉の挽き具合（粒度）を、細かいものや粗いものに変えてみてください。

薄くなる ←〈コーヒー濃度〉→ 濃くなる
短くなる ←〈抽出時間〉→ 長くなる

粉の詰め具合

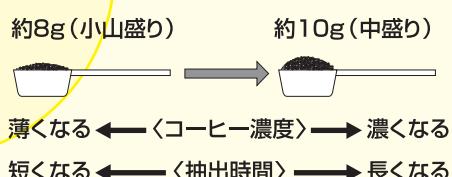
フィルター内の**コーヒー粉の詰め具合（密度）**を、**プレッサーに押しつける力の強弱**で調整します。

薄くなる ←〈コーヒー濃度〉→ 濃くなる
短くなる ←〈抽出時間〉→ 長くなる

抽出時間：約20秒

粉の量

付属の**計量スプーンで小山盛り1杯（約8～10g）**を基準に、少しずつ増量していきます。

約8g（小山盛り）　約10g（中盛り）

薄くなる ←〈コーヒー濃度〉→ 濃くなる
短くなる ←〈抽出時間〉→ 長くなる

【抽出の出来はクレマを見れば分かります】

クレマ

エスプレッソの**表面にできるムース状の細かい泡の層＝クレマ**を見れば、そのエスプレッソの出来が分かります。抽出が最適に行われた場合は最良のクレマ＝**赤みがかった茶色の細かい泡で、厚さが約2～3mmの長く消えない層**が自然にできます。
※アラビカ種100％の粉、ロブスタ種混合の粉など、その豆によってクレマの色は多少異なります。
抽出が不適切だと以下の様なクレマになりますので、微調整をしてください。

- **抽出が足りないエスプレッソ（10秒前後の抽出）▶ 白っぽく大きな泡で、層が薄く早めに消える**
- **抽出が過ぎたエスプレッソ　（30秒前後の抽出）▶ 濃い茶色の泡になる**

カプチーノの作り方 ※必ず、前項目の「エスプレッソの抽出」を先にお読みください。

蒸気で牛乳を泡立て、エスプレッソに盛り付けると、カプチーノの出来上がりです。
泡立てに適した牛乳と泡立て用の器（ピッチャー）をご用意ください。

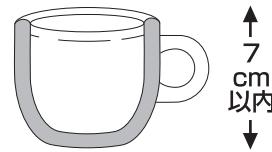
ご用意ください

牛乳は‥‥

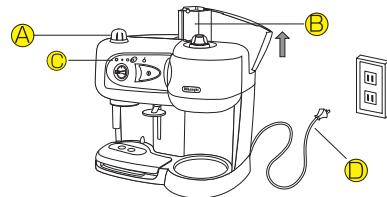
新鮮で冷えた**成分無調整／乳脂肪分2.3%以上の牛乳**をご使用ください。
※加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。

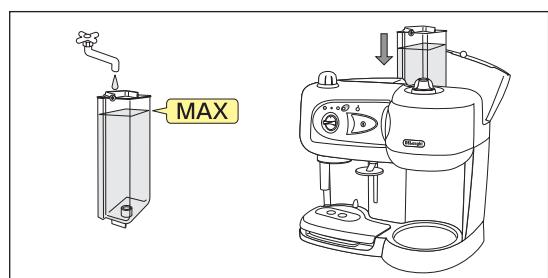
泡立て用の器は‥‥

約250〜350mLの容量で、取っ手のある**金属製（ステンレスなど）のもの**が最適です。
※陶器やガラス製は、内部のミルクの温度が分かりにくいため、金属製のものをおすすめします。

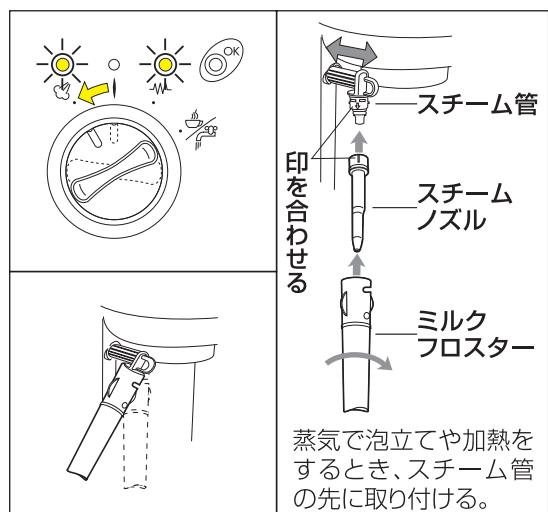
カップは‥‥

カプチーノ用のカップには、約120〜150mLの容量で、**肉厚のもの**をお選びください。

ご使用前に、以下の点をご確認ください

Ⓐスチームノブを右（時計回り）に回して閉じます。
Ⓑ本体からタンクを取り外します。
Ⓒダイヤルが **O（電源OFF）**になっていることを確認します。
Ⓓプラグは、まだコンセントに入れないでください。

1 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

エスプレッソ用給水タンクのMAX表示（=最大量:約1.25L）まで**澄んだ水道水**もしくは**軟水のミネラルウォーター**を入れ、本体に戻してふたをします。
この時、給水タンクの底にある**給水バルブ**が開くように、給水タンクを**軽く押し下げて**ください。

2 プラグを壁面のコンセントに差し込み、ダイヤルを（スチーム）に合わせる

事前に、**スチーム管の先にスチームノズルとミルクフロスターを取り付けてください。**
プラグを**壁面のコンセント**に**直に**差し込み、**ダイヤル**を**（スチーム）**に合わせます（予熱ランプおよびスチームランプが点灯）。
蒸気を作るには、必ず**ダイヤルを（スチーム）に合わせてください。**ダイヤルを（スチーム）以外に合わせた状態では、（蒸気にならず）熱湯が出てきます。
※ミルクフロスターは手前に引いた後、本体外側に回せます。

次のページに続きます。→

3 蒸気を使って、牛乳を泡立てる

OKランプ点灯後、泡立て用の器（**ピッチャー**）に入れた牛乳を、ミルクフロスターからの蒸気で泡立てます。

【泡立ての手順】

①**OKランプが点灯**したら、カップをミルクフロスターの下に置き**スチームノブ**を3～5秒ほど開けて、ミルクフロスター内部の水を排出します。排出後は、スチームノブをしっかりと閉じます。

②**新鮮で冷えた牛乳**を、**ピッチャーの約1/3～1/2まで**入れます。約2倍に泡立ちますので、これ以上入れると溢れ出る場合があります。（カプチーノ1杯分のミルクは出来上がり量60～70ccが目安です）

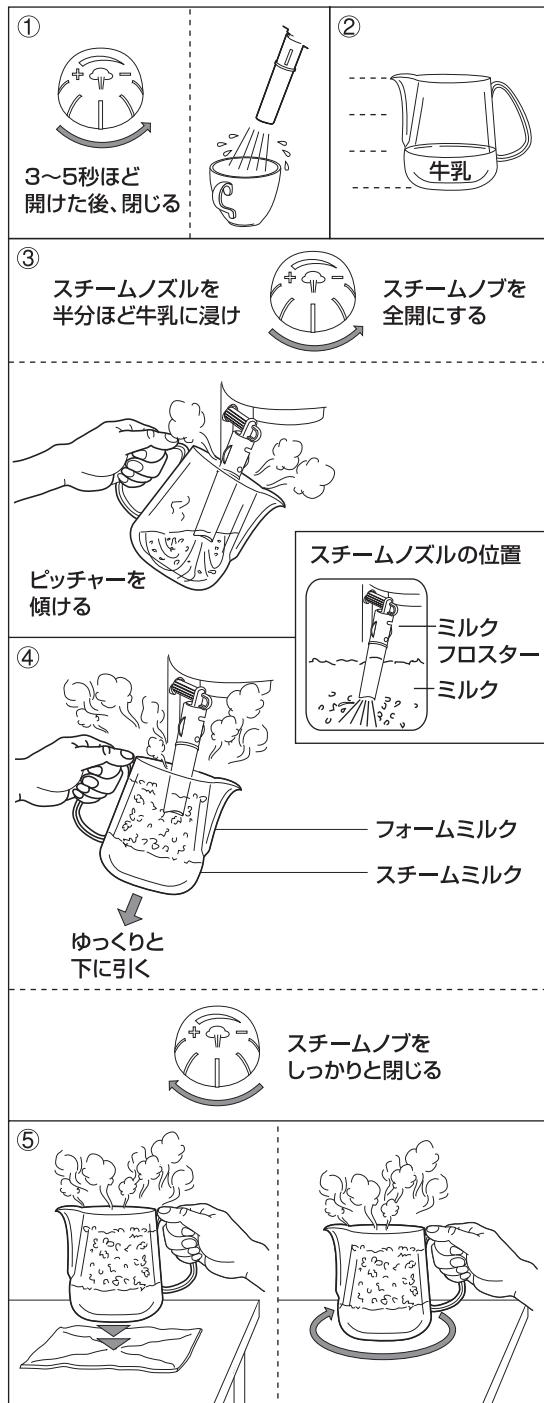
③（OKランプ点灯時）**ミルクフロスターを半分以上ピッチャーの牛乳の中に浸け**、ピッチャーを傾けた状態で**スチームノブを徐々に全開にします。**
ミルクフロスターの先からシューッという音と共に蒸気が噴き出し、牛乳を熱して**スチームミルク**を作ります。

泡立て中は、常にミルクフロスターの先端がミルクの表面から出ないようにしてください。表面から出るとブスッブスッという音がして、泡が大きくなってしまいます。

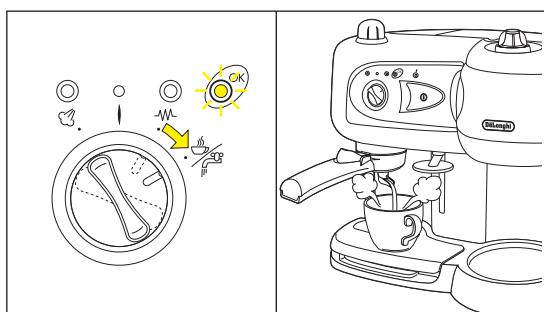
④しばらくするとミルクが温まり、ピッチャーの底が触わると人肌よりやや熱い状態になります。ミルクが泡立ち始めますのでピッチャーをゆっくりと下に引きます。ピッチャーの口近くまで泡が上がってきたら、**スチームノブを閉じて、蒸気を止めます。**

高温注意
ミルクフロスターから蒸気が出ている（＝スチームノブを開けている）ときに、ピッチャーを外さないでください。ヤケドをする危険があります。

⑤蒸気の出が止まったら、ミルクフロスターからピッチャーを外します。
ピッチャーを濡れ布巾の上でトントンと軽く叩いたり、円を描くように回して、**空気とよく混ぜ合わせてください。**泡が細かくなり、長持ちします。

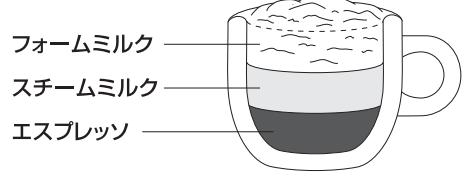
（注意）ミルクを加熱しすぎると泡立てがうまくいかないのでご注意ください。

4 エスプレッソを抽出する

給水タンクに水を補充した後、**「エスプレッソの抽出」の手順を参照**して、カプチーノ用のカップにエスプレッソを抽出してください。

※カフェ・ポッドで抽出の場合（P.7 3～P.8 6）
エスプレッソ粉で抽出の場合（P.9 3～P.10 6）

湯煎をする
エスプレッソを抽出する前に、必ず使用するカップとフィルターの湯煎を行ってください。これにより、サーモスタット（湯温調節）がエスプレッソ用に切り替わります。

5 エスプレッソに泡立てた牛乳を盛る

（カプチーノの出来上がり）

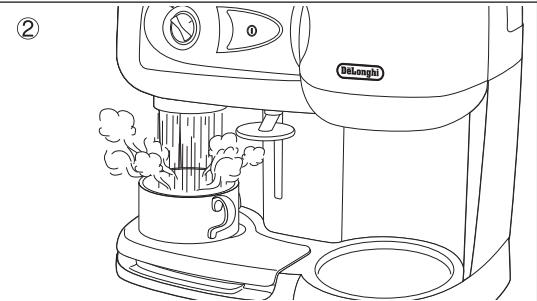
抽出したエスプレッソに適量のミルク（**スチームミルク**）を注ぎ、スプーンを使って泡（**フォームミルク**）を盛り付けます。後はお好みで、砂糖やココアパウダーを添えてください。

※それぞれ1/3の量が目安です。

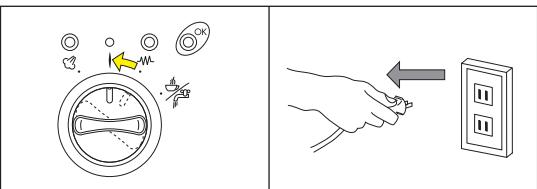
お手入れをする

6 ミルクフロスターと給湯口の洗浄

ミルクフロスターを使用した後は、必ず**孔に残っているミルク等を洗い流して**ください。そのままにしておくと、固まって目詰まりを起こします。

①【ミルクフロスターの洗浄】（毎回使用後）
半分ほど水を入れたピッチャーに**ミルクフロスター全体を浸け**、スチームノブを開け、**同時にダイヤルを （エスプレッソ抽出）**まで回します。ミルクフロスターからはお湯が出てきますので、お湯がきれいになるまで繰り返し洗浄します。洗浄後、スチームノブをしっかりと閉じてください。

②【給湯口の洗浄】（その日の最終使用後）
フィルターホルダーを外した後、給湯口の下に広口の容器を置き、**ダイヤルを （エスプレッソ抽出）**まで回します。

＊ 使用を停止する

ダイヤルを ○（電源OFF）まで戻し、プラグをコンセントから抜きます。（スチームノブも閉じる）
給水タンクを本体から取り外し、残水を捨ててください。

カフェ・ラテの作り方

蒸気で**スチームミルク**を作り、エスプレッソに注ぎます。

①新鮮で冷えた牛乳を、ピッチャーの**2/3まで**入れます。

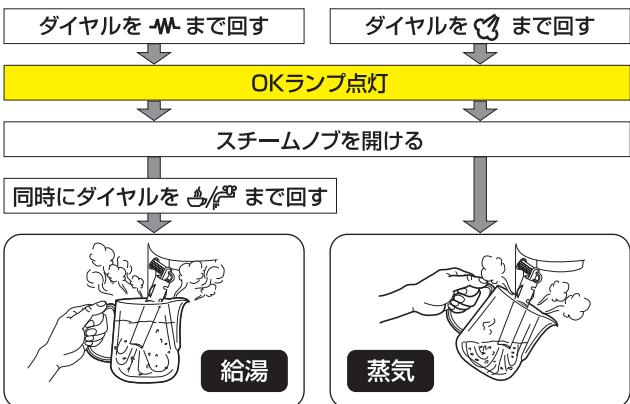
② ミルクフロスターを半分ほど牛乳に浸け、スチームノブを開けます。

③ピッチャーの表面に触れ、**「熱い」と感じたらスチームミルクの出来上がり**です。

※必要以上に加熱しないでください。

エスプレッソとスチームミルクは同量が目安です。

給湯／蒸気の使い方

給湯（お湯）は、紅茶や緑茶をいれるとき、インスタントのコーヒーやスープなどを作るときに利用できます。**蒸気**は、牛乳やワイン、スープなど（液体）の温めに利用できます。

※スチーム管の先にノズルを取り付ける

ドリップコーヒーの抽出

コーヒー粉（ドリップコーヒー用）を使い、お好みのドリップコーヒーを抽出します。

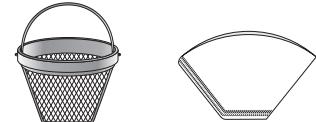
〈ご用意ください〉

コーヒー粉は‥‥

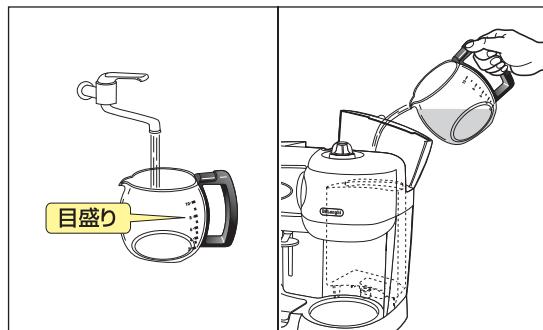
“ドリップ用”と表記された浅～中煎り/中～粗挽きの粉が最適です。
※細挽きの粉はゴールドフィルターが目詰まりするため不向きです。

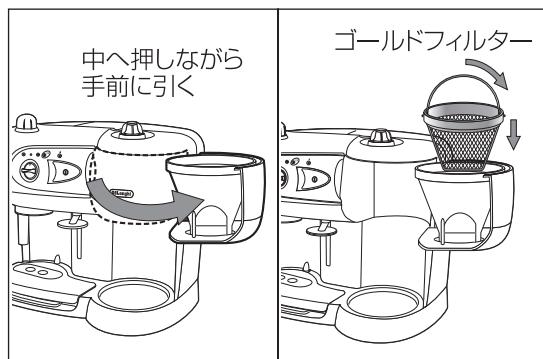
水は‥‥

新鮮で澄んだ水道水や**軟水**（日本の硬度:90mg/L以下）のミネラルウォーターなどが適しています。
※硬水を使用するとカルキ分が詰まり故障の原因になります。

フィルターは‥‥

付属のゴールドフィルターをセットします。
市販の4～6杯用の紙フィルターも使用できます。

1 給水タンクに適量の水を入れる

ガラスジャグの目盛（1目盛=1カップ分:約125cc）を目安に、ご希望の水量（※最大水量の目盛10を越えないこと）を入れます。
ガラスジャグの水を**ドリップコーヒー用給水タンク**に移し、ふたをします。この時、給水タンクの底にある**給水バルブ**が開くように給水タンクを**軽く押し下げて**ください。
※給水タンクにも目盛がついています。

2 フィルターホルダーに、ゴールドフィルターをセットする

フィルターホルダーを開ける。（手掛け部の上の部分を中へ押しながら手前に引くと開きます）
フィルターホルダーには、付属の**ゴールドフィルター**をセットします。

3 適量のコーヒー粉を入れる

①付属の**計量スプーン**を使い、適量（★）のコーヒー粉を**ゴールドフィルター**に入れます。

★カップ1杯分=計量スプーン山もり1杯（約8～10g）

※コーヒー粉の量はお好みで調整してください。

②フィルターホルダーを本体に戻す。（手掛け部を押し、カチッと音がするまで完全に閉めてください。）完全に閉めないとコーヒーが溢れ出る恐れがあります。
③ガラスジャグはふたを取り付け、保温プレートに置きます。

③ ふたの先端をそそぎ口に入れてから取っ手上の部分を下に押す。

4 プラグを壁面のコンセントに差し込み、ドリップコーヒー抽出スイッチを入れる

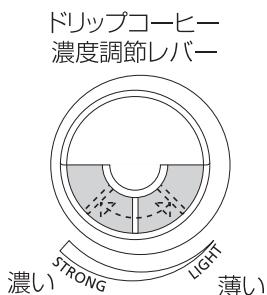
①プラグを**壁面のコンセント**に**直に**差し込み、**ドリップコーヒー抽出スイッチ** ①（※保温プレートのスイッチ兼用）を押し（ON）ます。**ドリップコーヒーランプ**が点灯し、コーヒー抽出用の水を加熱し、給湯を開始します。
しばらくすると、ゴボゴボという音がして、抽出されたコーヒーが**ガラスジャグ**に落ちてきます。

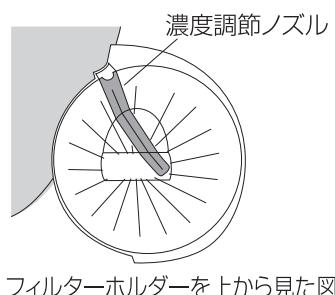
②コーヒーの抽出が終わったら、**ドリップコーヒー抽出スイッチ**を押し（OFF）ます。ただし、ガラスジャグ内のコーヒーを保温する場合は、ドリップコーヒー抽出スイッチを入れたままにしてください。

※30分以上の保温はコーヒー本来の風味を損ないますのでおすすめできません。

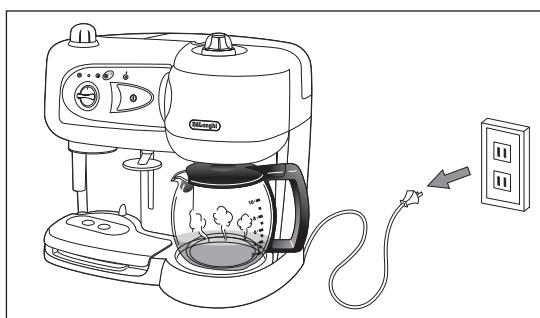
※コーヒーの抽出量（出来上がり量）は、給水タンクに入れた水量よりも、若干少な目になります。

高温注意
抽出中は、ドリップ用フィルターホルダーを開けないでください。熱湯が飛び散り危険です。
保温プレートは、使用中および使用後もしばらくは熱いので、触れないでください。

濃度調節について
レバーをLIGHTの方向へ回すとドリップコーヒーは薄くなり、STRONGの方向へ回すと濃くなります。
レバーは図の破線の範囲しか回りませんので、それ以上は無理に回さないでください。

濃度調節レバーがフィルターホルダー内にセットされた濃度調節ノズルを制御し、コーヒーの濃さを変えることができます。

フィルターホルダーを上から見た図

5 使用後はドリップコーヒー抽出スイッチを切り、プラグをコンセントから抜く

使用（保温含む）後は、ドリップコーヒー抽出スイッチを押して電源を切り、必ずプラグをコンセントから抜いてください。
本体および各部が冷えてから、お手入れを行ってください。
使用済みのコーヒー粉を取り出す場合は、十分に冷めてから行ってください。

高温注意
使用後すぐのお手入れはお止めください。ヤケドする危険があります。

■別売品（※純正品をお求めください。）
・ガラスジャグ（ふた付）型番：BC0261-GJ -------- ¥2,500（税・送料別）
・ゴールドフィルター（メッシュ部が約70ミクロンの製品）型番：GF-1x4 ------ ¥4,800（税・送料別）

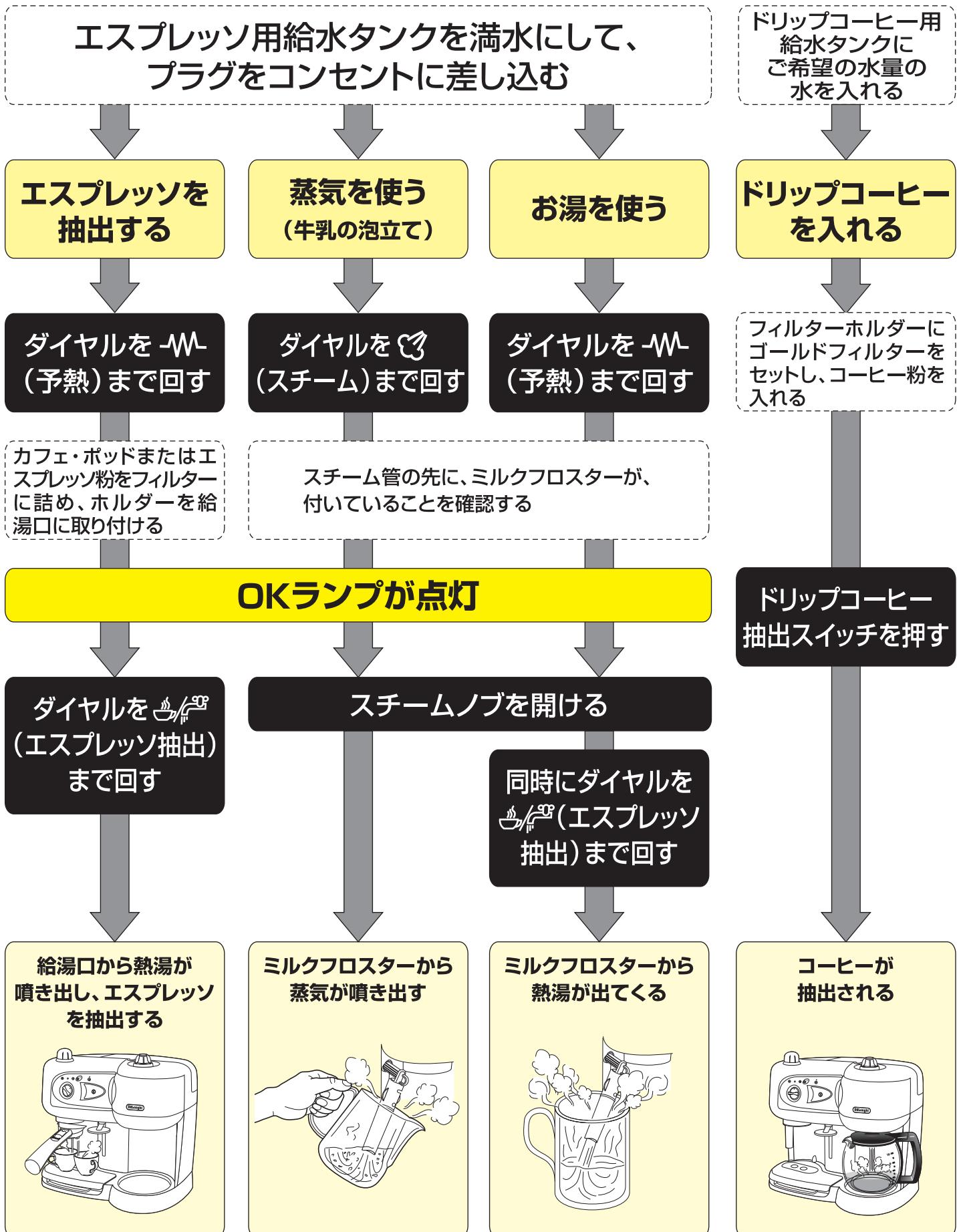
お求め方法
製品名称と型式番号をご確認の上、本製品をお求めの販売店またはデロンギ・ジャパンサービスセンター（裏表紙参照）に電話かFAXで直接お申し込みください。

美味しいエスプレッソ／カプチーノができない？

思うように美味しいエスプレッソ／カプチーノができない場合は、以下の点をチェックしてください。※エスプレッソ1杯分:約30cc、抽出時間:約20秒を基準にしています。

	状　態	予想される原因	対処のしかた
エスプレッソ	クレマが薄く、早めに消える	**抽出が不十分=抽出時間が短い** ▼	**抽出時間が約20秒になるように以下を調整する…** ▼
		·フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が弱い	·プレッサーへやや強めに押す ·フィルターホルダーをしっかり取り付ける
		·コーヒー粉の量が少ない	·前回より量をふやす
		·コーヒー粉の挽き具合が粗い	·より細挽きの粉を使う
		·コーヒー粉が古い	·新しい粉を使う
		·抽出時の湯温が低い	·使用するカップとフィルターを事前に湯煎する ·OKランプ点灯後に、ダイヤルを回す
	濃い茶色のクレマで、層が薄い	**抽出のしすぎ=抽出時間がかかる** ▼	**抽出時間が約20秒になるように以下を調整する…** ▼
		·フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が強すぎる	·プレッサーへ軽く押す
		·コーヒー粉の量が多い	·前回より量を減らす
		·コーヒー粉の挽き具合が細かすぎる	·やや粗めの粉を使う
	焼けたような味がする	·抽出のしすぎ	·上記を参照する
		·コーヒー粉が古い	
		·しばらく使っていない	·内部洗浄後、使用する
		·スチームを使った後湯煎しなかった	·湯煎してから抽出する
カプチーノ	牛乳の泡立ちが悪い = フォームミルクの出来が悪い	·鮮度、種類ともに不適当な牛乳を使用している	·新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分**2.3%以上**の牛乳を使う
		·泡立て用の器（ピッチャー）の形が不適当	·口径が小さく深めのもの（金属製）を使う
		·ミルクフロスターの孔の目詰り	·針や楊枝で孔の通りをよくする

用途別の操作手順

下図は、各用途の操作手順を要約したものですので、ご使用の前に、必ず「エスプレッソの抽出」や「カプチーノの作り方」、「給湯／蒸気の使い方」、「ドリップコーヒーの抽出」などをよくお読みください。

お手入れのしかた

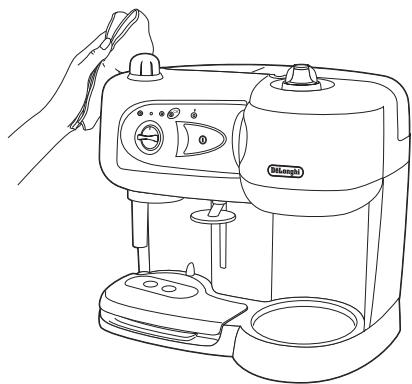
使用頻度や汚れ具合によりますが、下記の要領で定期的にお手入れをしてください。

水洗いできません

本体表面、電源コード／プラグ

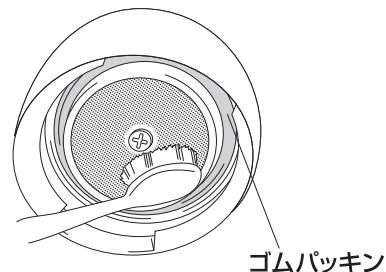
汚れたとき

固く絞った濡れ布巾で拭きます。汚れがひどい場合は、**少量の台所食器用洗剤**をつけた布で拭き、次に濡れ布巾で洗剤をよく拭き取ります。

- **プラグをコンセントから抜いてください。**
- **水に浸けたり、水洗いしないでください。**

水洗いできません

給湯口

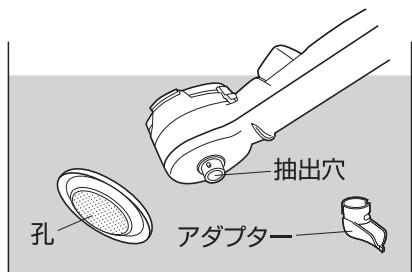
その日の最終使用後

抽出後、給湯口および周辺に付着したエスプレッソ粉を、キッチンタオルや濡れ布巾などで拭き取ります。次に、広口の容器（排水用）を給湯口の下に置いてダイヤルを☕/♨まで回し、給湯口からのお湯で洗い流します。
ゴムパッキンや接合部のエスプレッソ粉は、柔らかめのブラシを使い、取り除いてください。

水洗いできます

フィルター、フィルターホルダー、アダプター

その日の最終使用後

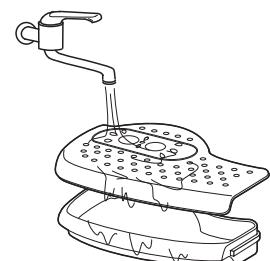
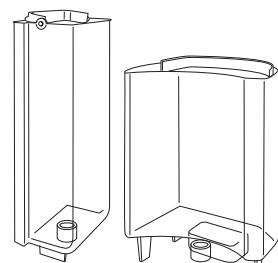
ポッド用フィルターの取り外し	ポッド用フィルターの取り付け
フィルターの先端に爪を掛けて取り外してください。	フィルターの中央をカチッと音がするまで押し込んでください。

ぬるま湯に浸け、ブラシまたは楊枝などで穴の通りをよくします。

※洗剤は、なるべく使用しないでください。
コーヒーの脂肪分が金属表面に膜をつくり、金属臭を抑えます。
※使用直後は熱いので、冷えてから行ってください。
注意：漂白剤は絶対に使用しないでください。

水洗いできます

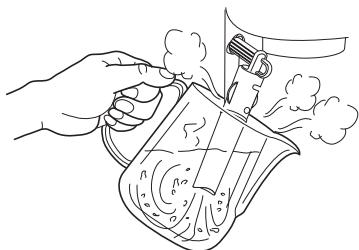
カップ受け、トレイ 給水タンク

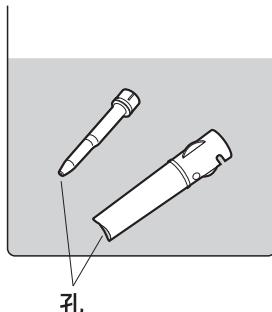
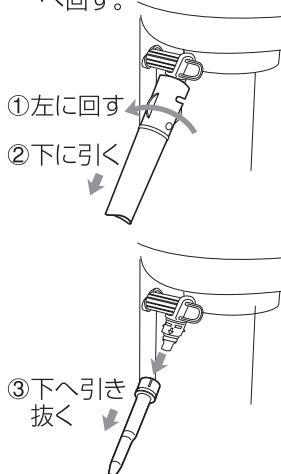
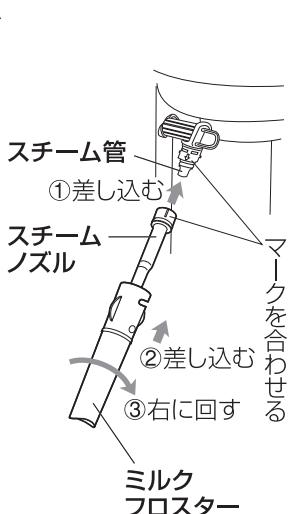
その日の最終使用後

本体から外して水洗いし、乾かして元に戻します。

水洗いできます

スチーム管、スチームノズル、ミルクフロスター

使用した後に必ず

ミルクフロスターを使用した後は、必ず**孔に残っているミルク等を洗い流して**ください。そのままにしておくと、固まって目詰まりをおこします。（P.14 6 参照）

その日の最終使用後

ミルクフロスターとスチームノズルは、スチーム管から外してぬるま湯に浸け、楊枝などで孔の通りをよくしてください。

水洗いできます

ドリップ用フィルターホルダー、ゴールドフィルター

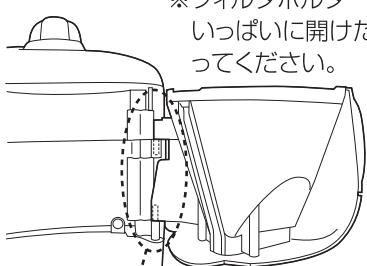
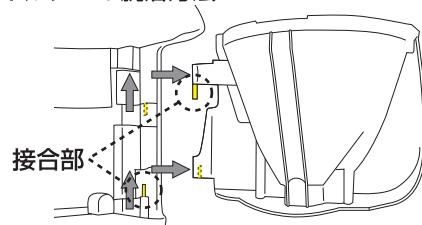
その日の最終使用後

本体から外して水洗いし、乾かして元に戻します。

- ●少量の台所食器用洗剤を含ませた柔らかいスポンジで水洗いした後、よくすすいでください。
- ●まれに、コーヒーの脂肪分がメッシュ部に付着して目詰まりを起こす（=コーヒーの通りが悪くなる）ことがあります。こんなときは、少量の台所食器用洗剤を入れたぬるま湯にフィルターをしばらく浸けた後、柔らかいスポンジを使って水洗いしてください。

注意

- **・研磨剤やたわし、ベンジンやシンナー、漂白剤などは使用しないでください。傷や破損、変色／変質の原因になります。**
- **・使用後すぐのフィルター（メッシュ部）は熱いので、火傷にご注意ください。**

※フィルタホルダーの脱着は、いっぱいに開けた状態で行ってください。

フィルターホルダーの脱着方法

- ・フィルタホルダーを一番外側まで開け、真っすぐ上に上げる。外れたらフィルターホルダーを手前に引く。
- ・装着する場合は接合部（2か所）を上と横から位置を目で確認しながら装着してください。

故障かな？

使用中に異常が生じた場合は、直ちにスチームノブを閉じ、電源を切り、使用を中止して、以下の点をお調べください。それでも正常に機能しないときは、お求めの販売店または弊社サービスセンター（裏表紙参照）までお問い合わせください。

<table>
<tr><th></th><th>状　　　態</th><th colspan="2">予想される原因</th><th>対処のしかた</th></tr>
<tr><td rowspan="18">エスプレッソ・カプチーノ</td><td rowspan="6">エスプレッソの出が悪い／出ない（抽出されない）</td><td colspan="2">・給水タンクに水が無い</td><td>・給水タンクに水を入れる</td></tr>
<tr><td colspan="2">・給水バルブが開いていない</td><td>・給水バルブが開くように給水タンクを押し下げる</td></tr>
<tr><td colspan="2">・給湯口およびフィルターが、目詰まりをおこしている</td><td>・給湯口およびフィルターのお手入れをする</td></tr>
<tr><td colspan="2">・フィルター内のエスプレッソ粉が詰まりすぎている</td><td>・プレッサーへ押す力を弱めにする</td></tr>
<tr><td colspan="2">・エスプレッソ粉の量が多すぎる</td><td>・前回より量を減らす</td></tr>
<tr><td colspan="2">・エスプレッソ粉が細かすぎる</td><td>・前回よりやや粗めの粉を使う</td></tr>
<tr><td>給湯口からお湯が漏れて止まらない（電源スイッチは入）</td><td colspan="2">・給湯口のゴムパッキンが破損または老朽化している</td><td>・弊社サービスセンター（裏表紙）に連絡する</td></tr>
<tr><td rowspan="4">給湯口とフィルターホルダーの取り付け箇所からお湯が漏れる</td><td>ポッドを使う場合</td><td>・カフェ・ポッド用ホルダーのフレームのパッキンが破損、老朽化している</td><td>・弊社サービスセンター（裏表紙）に連絡する</td></tr>
<tr><td rowspan="3">エスプレッソ粉を使う場合</td><td>・フィルターの縁にエスプレッソ粉を付着したままで給湯口に取り付けた</td><td>・取付けの前に、フィルターの縁に付着したエスプレッソ粉を払い落とす</td></tr>
<tr><td>・フィルター内のエスプレッソ粉が詰まりすぎている</td><td>・プレッサーへ押す力を弱めにする</td></tr>
<tr><td>・エスプレッソ粉の量が多すぎる</td><td>・前回より量を減らす</td></tr>
<tr><td rowspan="2">ポンプ作動時に変な音がする</td><td colspan="2">・給水タンクに水が無い</td><td>・給水タンクに水を入れる</td></tr>
<tr><td colspan="2">・給水バルブが開いていない</td><td>・給水バルブが開くように給水タンクを押し下げる</td></tr>
<tr><td rowspan="3">蒸気の出が悪い／出ない</td><td colspan="2">・ダイヤルが（スチーム）になっていない</td><td>・ダイヤルを（スチーム）まで回す</td></tr>
<tr><td colspan="2">・給水タンクに水が無い</td><td>・給水タンクに水を入れる</td></tr>
<tr><td colspan="2">・ミルクフロスターの目詰まり</td><td>・お手入れをする（P.20参照）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">蒸気が水っぽい</td><td colspan="2">・蒸気の「適温」に達していない</td><td>・OKランプ点灯後に、スチームノブを開ける</td></tr>
<tr><td colspan="2">・ミルクフロスターに水が溜まっている</td><td>・事前にスチームノブを開けて、水抜きをする</td></tr>
</table>

	状態	予想される原因	対処のしかた
ドリップコーヒー	抽出したコーヒーに粉が混じる	・コーヒー粉の挽き具合が細かすぎる	・次回は、少し粗めに挽く
	コーヒーの出（落ち）が悪い	・コーヒー粉の挽き具合が細かすぎる	・次回は、少し粗めに挽く
	コーヒーが抽出されない／コーヒーが出て（落ちて）来ない	・給水タンクに水が無い	・給水タンクに適量の水を入れる
		・ガラスジャグにふたを付けていない	・ふた付のガラスジャグをセットする
		・ドリップコーヒー抽出スイッチが切れている	・ドリップコーヒー抽出スイッチを入れる
	コーヒーの出（落ち）が悪い	・ゴールドフィルターの目詰まり	・ゴールドフィルターを台所食器用洗剤を入れたぬるま湯に浸けてから、お手入れをする
	コーヒーが煮詰まる	・保温プレートが通電（ON）状態にある	・ドリップコーヒー抽出スイッチ（=保温プレートのスイッチ兼用）を切る

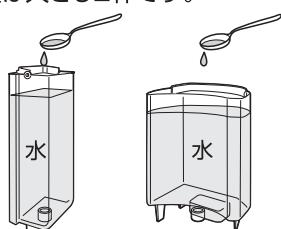
石灰分の除去

長く使ってくると、給湯口やミルクフロスターなどに石灰分が付着し、お湯や蒸気の出が悪くなります。
使用頻度によりますが、3ヵ月～半年に1度、以下の要領で石灰分の除去を行ってください。

①給水タンクの最大水量に**大さじ2杯の酢**を加え、ダイヤルを まで回します。
（酢の入れすぎにご注意ください。）

②ドリップコーヒー抽出スイッチを押す。OKランプの点灯後、ダイヤルを まで回し、スチームノブの開閉により給湯口およびミルクフロスターから交互にお湯を排出します。**タンクの水が無くなるまで続けてください。**

③給水タンクの水が無くなったら、今度は**水だけ**で②の操作をします。

※酢は入れすぎないようにしてください。
適量は大さじ2杯です。

●給湯口とドリップから

●ミルクフロスターから

この製品は欧州RoHS指令に適合した製品です。

（欧州RoHS指令とは、「電気・電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合（EU）による指令です。）
この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル（PBB）、ポリブロモジフェニルエーテル（PBDE）の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。

アフターサービスについて

1)使用中に異常(★)が生じた場合は、直ちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜き、お求めの販売店または弊社サービスセンター(下記)にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

- 使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる。
- 本体の機器内部に水などの液体をこぼした。
- 電源コード、電源プラグが変形/破損している。
- 本体に強い衝撃を与えた。
- 取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない。

2)万一、故障/損傷した場合は、
①お求め時期 ②製品名称と型式番号 ③故障の状況――を連絡のうえ、修理を依頼してください。

3)保証期間中(1年)、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4)真心点検のお勧め: 保証期間が過ぎて気になる点がございましたら、安全のために専門技術者による点検をお勧めします。点検のご依頼方法、料金などにつきましては、弊社サービスセンター(下記)までお問い合わせください。

ご購入年月日:　　　　年　　　　月　　　　日

※上の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

5)デロンギ再資源化システムについて

ご不用になった製品は、下記の要領に従い、弊社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について: 再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担(元払い)となります。予めご了承ください。

梱包について: 製品の入っていた箱(元箱)に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキンにくるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター ▶(受付時間　土、日、祝日を除く毎日　9:30〜18:00)

●コールセンター
- 修理について………Tel. 0120-804-280
  Tel. 0120-692-885
- お問い合わせ………Tel. 0120-064-300
  Tel. 0120-692-880

/ Fax. 045-450-3291

〒221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9　安田倉庫(株)内4号ビル

ホームページでのお問い合わせ(URL)　http://www.delonghi.co.jp

DēLonghi デロンギ・ジャパン株式会社

〒101-0044　東京都千代田区鍛冶町1-5-6　第3大東ビル　Tel.03-5256-6321(代)